

# DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH



# COUNTY OF SAN BERNARDINO

## Division of Environmental Health Services:

- 385 North Arrowhead Avenue – San Bernardino, CA 92415-0160 – (909) 884-4056
- 8575 Haven Avenue, Suite 130 – Rancho Cucamonga, CA 91730-9105 – (909) 948-5058
- 15900 Smoke Tree Street, Suite 131 – Hesperia, CA 92345 – (760) 995-8154
- San Bernardino County Vector Control Program  
2355 East 5<sup>th</sup> Street – San Bernardino, CA 92410-5201 – (909) 388-4600

ALLAN RAWLAND  
Acting Public Health Director

TRUDY RAYMUNDO  
Assistant Director of Public Health

MAXWELL OHIKHUARE, M.D.  
Health Officer

TERRI WILLIAMS, R.E.H.S.  
Division Chief, Environmental Health Services

## Para publicación inmediata

April 15, 2011  
PSA #11-25

CONTACT: Corwin Porter, MPH, R.E.H.S.  
Program Manager  
(909) 387-4692

## Salubridad Alimenticia Acerca de los Huevos de Pascua

Si usted y su familia celebran el Día de Pascua buscando huevos de Pascua, usted debe de tomar en cuenta ciertas precauciones para la seguridad alimenticia de su familia. Como con cualquier preparación de alimentos de días festivos, la manipulación de alimentos y el almacenaje seguro son importantes para mantener a sus seres queridos en buena salud.

Antes de utilizar el huevo de cualquier manera, es importante primero lavarse las manos y su área de trabajo. Lávese siempre las manos con agua tibia y con jabón por 20 segundos antes de comenzar la preparación de alimentos, y en cada paso al preparar los huevos de Pascua incluyendo cocinando, enfriando y decorando (pintando) los huevos. Para evitar la contaminación, usted debe también lavar todos los utensilios de cocina y todas las superficies que tengan contacto con el huevo con agua caliente y con jabón. Utilice guantes para manejar alimentos si usted tiene una herida o una infección.

Asegúrese de que los huevos que usted decore no estén estrellados o agrietados. Si algunos huevos se agrietan durante el tiempo que los esté pintando o decorando, asegúrese de tirarlos a la basura. Asegúrese de refrigerarlos en un plazo de dos horas después de cocinarlos y pintarlos. Revise la temperatura de su refrigerador para cerciorarse de que está fija en 41°F o menos.

Utilice el tinte de la categoría alimenticia si usted planea comer los huevos de Pascua que usted decore. Quizás usted quiera considerar hacer dos grupos de huevos - uno para decorar y esconder, y otro para comer. Mantenga los huevos cocinados en el refrigerador hasta momentos antes de la búsqueda. Esconda los huevos en lugares limpios y libres de suciedad, de animales domésticos y de otras fuentes de bacterias. Mientras busca los huevos de Pascua, evite agrietar las cáscaras de huevo. Si las cáscaras se agrietan entonces las bacterias podrían contaminar el huevo por dentro. El tiempo total para esconder y buscar los huevos no debe ser más de dos horas. Asegúrese de refrigerar los huevos "encontrados" hasta el tiempo que usted los coma. ¡Los huevos encontrados horas después o al día siguiente no se deberán comer y deben ser tirados a la basura!

Para más información, favor de comunicarse con el Condado de San Bernardino, Departamento de Salud Pública, Servicios de la Higiene Ambiental, en 909-884-4056 o visite nuestra página de internet: [www.sbcounty.gov/dehs](http://www.sbcounty.gov/dehs).

###

GREGORY C. DEVEREAUX  
Chief Executive Officer

Board of Supervisors  
BRAD MITZELFELT.....First District      NEIL DERRY.....Third District  
JANICE RUTHERFORD.....Second District      GARY C. OVITT.....Fourth District  
JOSIE GONZALES.....Fifth District